



## 2020 Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Le plaisir du vin mousseux du Rheingau en rosé

**Description:**

Le Sekt Rosé de Schloss Vaux est produit selon la méthode traditionnelle. Le mousseux obtient sa magnifique couleur rosée grâce à une courte macération du pinot noir.

**Accompagne idéale:**

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

Allemagne

**Région:**

Rheingau

**Producteur:**

Schloss Vaux

**Notation(s):**

Score 18/20

**Elevage:**

8 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay

**Référence:**

1023920

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Sekt Rosé Brut**

Schloss Vaux

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés